

# フードメッセ in にいがた2024 FCP展示会・商談会シート

記入日 9月30日 年

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商品名	熟成ワインビネガー 白 150ml						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )		賞味期限/消費期限	賞味期限	3年	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	山梨県		JANコード (13桁もしくは8桁)	45282340100436			
内容量	150ml		希望小売価格	税抜	¥590	税込(切捨) 税率 8%	¥637
1ケースあたり入数	12		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	3		販売エリアの制限	●無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	50cs	最小	5cs	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						16.0 × 21.5 × 23.0	4.4
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) もろみワイン醸造免許。瓶詰加工における食品衛生法第52条認可。清涼飲料水における食品衛生法第52条認可。自治体HACCP認可(山梨県) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) <b>生協・ノベルティ・カタログギフト</b>
ターゲット	お 客 様 (性別・年齢層など) 30代～60代女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	マリネやカルパッチョ、ピクルスによく合います。オリーブオイルとの相性が抜群でドレッシングにも最適です。お好きな果汁と合わせてヘルシーなドリンクビネガーとして。和食・中華にもよく合い焼き魚や焼きそば、から揚げにそのままかけてさっぱりといただけます。
商品特徴	山梨県甲州市勝沼町で創業し65年。国産ワインビネガーの専門メーカーです。シャインマスカットや甲州など山梨県産ぶどうを100%使用。5年以上熟成させているので口当たりの良い仕上がりになっています。果実味を感じるさわやかでフルーティーな香りが特長でコクや旨みを引き出した逸品です。もちろん添加物は不使用なので安心してご家族皆様でご使用いただけます。普段のお料理がワンランクアップするような外食気分がご家庭で味わえます。

## 商品写真



写真を貼付

**白**

大根おろし+熟成ワインビネガー白  
熟成ワインビネガー白 小さじ1～お好みの量を、大根おろしにかける。  
\*まろやかな酸味は、脂ののった焼き魚などの和食とも相性抜群

■名称:ぶどう酢 ■原材料名:ぶどう(山梨県産) ■酸度:5.0%  
 ■内容量:150ml ■賞味期限:枠外下部に記載 ■保存方法:直射日光・高温を避け常温で保存  
 ■製造者:アサヤ食品株式会社 山梨県山梨市万力1479

栄養成分表示(100ml当たり)  
 ●エネルギー19kcal ●たんぱく質0g ●脂質0g ●炭水化物0.7g ●食塩相当量0g(推定値)

◆ぶどう果汁に由来する成分の沈殿や変色が生じる場合がありますが品質には問題ありません。◆開栓後は冷蔵庫で保管してください。

賞味期限

ASAYA VINEGAR

熟成  
ワインビネガー

山梨県産ぶどう100%

醸造酢 白

甲州シャインマスカットなど山梨県産ぶどうの410数種で自社醸造した5年熟成白ワインビネガー。添加物不使用。フルーティーな香りほのかな酸味で、サラダ・マリネ・カルパッチョを爽やかに。  
 ■レシピはこちら>>>

お問合せ先: 0553-22-0865  
 www.asayafoods.com

容器:ガラス キャップ:紙 ラベル

4 528234 010436

<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) **承諾**・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	<b>アサヤ食品株式会社</b>		
年間売上高	未公表	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名 パート3名 計8名
代表者氏名	<b>雨宮 望</b>		
メッセージ	酒造りの文化、歴史がある場所には必ずお酢の歴史、文化も存在します。山梨県は全国でも有数のワインの産地ですがその山梨県で約半世紀にわたりワインビネガーを製造しているのが私たちアサヤ食品です。「良いお酢は良い酒造りから」と言われているように私たちは原料ぶどう選定からワインづくりそしてワインビネガーへと醸造技術に磨きをかけ熱い情熱を持ち商品を作っています。		 <p>ASAYA VINEGAR ワインビネガー／ドリンクビネガー／バルサミコ酢 ワインビネガー関連商品企画 (PB・OEM)</p>
ホームページ	<a href="http://www.asayafoods.com">http://www.asayafoods.com</a>		
会社所在地	〒 405-0031	山梨県山梨市万力1479	
工場等所在地	〒 405-0031	◆本社工場 山梨県山梨市万力1479 ◆一宮工場 笛吹市北都塚上河原732-1	
担当者	雨宮 望	E - m a i l	amemiya@asayafoods.com
T E L	0553-22-0865	F A X	0553-23-2030

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

ぶどう  
①

圧搾、搾汁  
②

酵母発酵  
③

ワイン  
④

熟成  
⑤

酢酸発酵  
⑥

熟成  
⑦

ろ過  
⑧

①醸造責任者自ら厳選した山梨県産ぶどうを使用。

②加圧を微調整しながら圧搾機により果汁を搾る。

③酵母発酵によりワインへ醸造する。

④ワインに醸造してからも徹底した管理保管をする。

すべて自社一貫生産

⑤熟成期間をとることで深みがでる。

⑥弊社独自の発酵技術により酢酸発酵、ワインビネガーに醸造。

⑦数年熟成させ、まろやかさと、深い味わいを持たせる。

⑧原料由来雑種、異物除去

⑨糖度分析、総酸度分析、利味(色調、味、香り)チェック。

⑩衛生的に洗ビンしたビンを充填機にて加熱充填。このとき充填温度が下がらないよう責任者が15分おきに温度計をチェック。布メッシュフィルターによる果汁濾過、異物除去。

⑪目視検査による製品チェック(ビン割れ、液漏れ、キャップ変形・破損、異物チェック等)実施。パレット保管による自然放冷。

⑫社内用製品規格書をもとにしたラベル貼り、梱包。

⑬弊社及びお取引先様規定のリードタイムにて出荷納品。(流通温度帯:常温)

出荷  
⑬

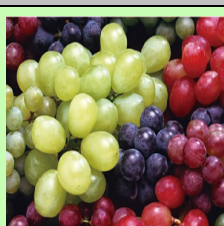
梱包  
⑫

製品  
⑪


加熱充填  
⑩

分析  
⑨

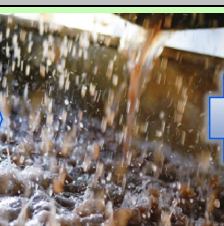
写真




**1. 原料**  
厳選した山梨県産ぶどう十数種を、バランスよくブレンドして使用。




**2. 除梗**  
ぶどうを実と茎に分ける。




**3. 搾汁**  
実の部分から果汁を搾る。



**4. アルコール発酵**  
果汁にワイン酵母を加え、アルコール発酵させ、ワインを醸造する。



**5. 酢酸発酵**  
ワインに酢酸菌を加え酢酸発酵させ、ワインビネガーを醸造し、長期熟成させる。



**6. 完成**  
純国産ワインビネガーの完成。味と香りを吟味し製品にする。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	検査項目:微生物検査、栄養成分分析、瓶詰製造時の検品等			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造責任者(工場長)が使用原料の仕入れから一連の工場での作業、出荷までの工程を把握管理し「食の安全、衛生管理」を行っている。業務日報による製造管理を行っている。自治体HACCPの取り組み。			
	従業員の管理	毎朝、朝礼にて各従業員の仕事内容の発表を行うことにより仕事への責任感を出すように徹底している。また、社員のモラルの向上に努める為、社長、工場長より食品に対する安全性の指導や教育を行っている。			
	施設設備の管理	製造作業後のライン周り清掃の徹底や、月1回の清掃作業及び充填設備の定期点検を行っている。清掃用具は指定場所に管理保管し、定期的に変換を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	営業部 雨宮望	連絡先	0553-22-0865
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	※PL保険加入済み。社内緊急会議行う。			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年  
9月17日



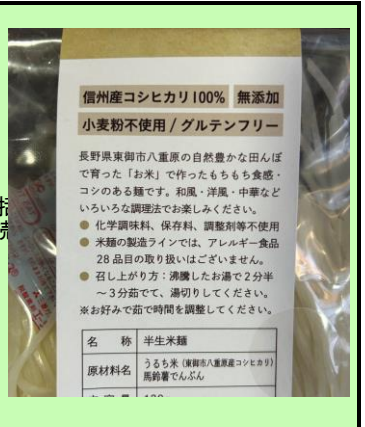
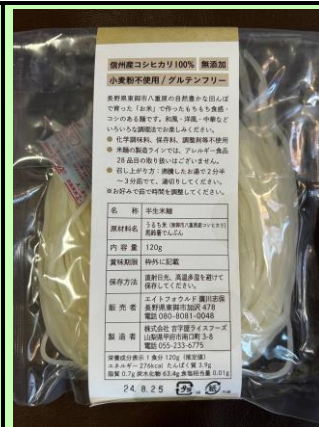
第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	信州八重原 お米のめん							
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	製造日より半年	消費期限	-	
主原料産地 (漁獲場所等)	長野県東御市八重原		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595057449019				
内 容 量	120g		希望小売価格	税抜	¥450	税込(切捨) 税率 8%	¥486	
1ケースあたり入数	1ケースあたり100個入り		保存温度帯	常温	▼ 高温多湿避ける			
発注リードタイム	在庫保有時1週間以内(最長3週間)		販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	3ケース(2ケース合わせ可)	最小	80サイズ(30個)	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					56.0	23.5	31.5	13.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)    契約農家 笹谷農園 信州の環境にやさしい農産物認証 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
ターゲット	お 客 様 (性別・年齢層など) 30代～40代の子育て共働き世帯。 特に女性。 グルテンフリー、無添加など健康志向者や、アレルギーを持つ方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	原材料はお米なので(つなぎにでんぷん使用)お米に合う物は基本的に合います。納豆・おくらやめかぶ・とろろ芋などネバネバ食材のぶっかけ麺で。アレルギーの心配のない方は、卵かけ麺で。ご飯を炊くよりゆで時間2分～3分で時短になり、忙しい時、食欲の無い時でもサラッと食べられます。夏は冷水でしめて好きな野菜をのせてサラダ麺や、冬は鍋のメに最適です。無添加でグルテンフリーなので身体にやさしく、お年寄りやお子様の離乳食にも使用できます。持ち運びにも便利なので、キャンプなどアウトドアにも、このお米のめんとお好きなレトルトソースで簡単にパスタ風にも。お米のめんは美味しさの他に小麦の麺と比較すると、低カロリー、低脂質、低たんぱく、食塩不使用と言う、利点があります。
商品特徴	東御市八重原(やえはら)産のお米は、一等級コシヒカリ本来の香り、甘み、旨味が強く、冷めてもとても美味しいブランド米です。その美味しさがこの『お米のめん』でもそのまま感じる事ができるので、お米を麺と言う形に変えて、モチモチとした食感で八重原米の美味しさをダイレクトに感じていただけます。『お米のめん』は伸びにくく、2～3分で茹で上がるためとても扱いやすいです。原材料はお米87%と馬鈴薯でんぷん13%のみ。アレルギー一品目28品完全不使用です。真空包装で製造日より半年、常温保存が可能です。アレルギーの方が居るご家庭では、麺料理をこの『お米のめん』に代替する事で、家族皆が同じ物を食べる事ができます。忙しい毎日の食卓で手を抜いても、身体には優しい物を子供達に食べさせたい。そんな母親の気持ちから商品開発に至りました。


## 商品写真



アレルギー表示(特定原材料)	
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input checked="" type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> こま、 <input type="checkbox"/> さけ <input checked="" type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input checked="" type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> わんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄にOをして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	eightfold (エイトフォールド)		
年間売上高	令和5年 22万(令和5年8月販売開始～12月)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	無し
代表者氏名	廣川 志保		
メッセージ	<p>人の活力の源は食べること。食で【癒し】と【幸せ】を。お米離れと言われている現代、お米の形を変えて消費することによって、食する人達を笑顔に、そして作り手である農家さんを応援したいと考えております。地元のお米の美味しさをより多くの方達に広めたい、そしてアレルギーや身体の不調でお悩みの方やその家族にやさしく寄り添える起業展開を今後展開して行きたいと考えております。</p>		
ホームページ	<a href="https://www.instagram.com/eightfold.yaehara/">https://www.instagram.com/eightfold.yaehara/</a>		
会社所在地	〒 389-0514	長野県東御市加沢478	
工場等所在地	〒 400-0863	株式会社 吉字屋ライスフーズ 山梨県甲府市南口町3-8	
担当者	廣川 志保	E-mail	<a href="mailto:eightfold.yaehara@gmail.com">eightfold.yaehara@gmail.com</a>
TEL	080-8081-0048	FAX	0268-64-5210

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

自身の出身地 長野県東御市八重原(とうみしやえはら)のお米を地元農家から仕入れ、山梨県にある会社へ委託製造し、販売を行っている。  
東御市八重原は標高680mの台地に位置し、全国にはほとんど出回らないご当地ブランド米「八重原米」一等級コシヒカリの生産地である。

<契約農家> 笹屋農園 東御市八重原2827-5

- ①信州の環境にやさしい農産物認証 特別栽培米＝農薬、化学肥料を50%以下で栽培。
- ②長野県原産地呼称管理制度認証米 長野県の農産物や加工品のうち、特に味と品質が優れた物を認証する制度。長野県内で農薬と化学肥料の使用を厳しく制限して栽培され、お米の専門家による官能検査に合格したお米のみを認定。

<製麺委託会社> 株式会社 吉字屋ライスフーズ 山梨県甲府市南口町3-8

写真

		
東御市八重原の水田	笹屋農園 八重原米	真空パッケージ

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		
	従業員の管理		
	施設設備の管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など		

# フードメッセ in にいがた2024 FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年  
7 月 25 日FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	ミード酒「ケンポナシ」(はちみつ酒)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )		賞味期限/消費期限	賞味期限	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	新潟県五泉市		JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量			希望小売価格	税抜	税込(切捨)		税率
1ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	選択(又は右に記入) ▼			
発注リードタイム	祝祭日を除き7日以内に発送		販売エリアの制限	○無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	20	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー ( <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	新潟県五泉市の山奥に生育する落葉高木「ケンポナシ(玄圃梨)」のとても珍しい蜂蜜を100%使用。通常、ミード酒はイースト菌を使い発酵させるが、日本酒酵母を使用している。日経新聞の「なんでもランキング」でも取り上げられました。	

## 商品写真

	2023年 ケンポナシ 蜂蜜酒 品 目:その他の醸造酒 原材料名:蜂蜜 100% (新潟県産) 内容量: 375ml アルコール分: 10% 製造年月: 2023年7月 販売元: 有限会社エコ・ライス新潟 新潟県長岡市臨川新田町字前島970-100 製造所: ティアレットフィールド醸造所 埼玉県秩父郡小鹿野町藤倉1623 採蜜者 橋元養蜂園(認定農業者)が新潟の山の自然から採りました 20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています
	アレルギ表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。
	表示義務有 <input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示) <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)	
備 考	

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社エコ・ライス新潟		
年間売上高	7億1千万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	従業員6名
代表者氏名	代表取締役 豊永 有		
メッセージ	新潟県内の循環が生産者が集まり、こだわりの有機栽培米、特別栽培米の生産から始まりました。近年では「瀬祭」で有名な山口県の旭酒造用に山田錦を栽培しています。他に全国27の蔵に酒米を栽培し精米して提供しています。「春陽(低グルテリン米)」は全国の7割を生産しています。100年後も農業をするための組織です。新規就農者の支援をしています。		
ホームページ	<a href="https://eco-rice.jp">https://eco-rice.jp</a> <a href="https://no-sake-no-life.com">https://no-sake-no-life.com</a>		
会社所在地	〒 954-0181	新潟県長岡市脇川新田町字前島970-100	
工場等所在地	〒 368-0114	埼玉県秩父郡小鹿野町藤倉1623	
担当者	豊永有	E-mail	toyonaga@eco-rice.jp
TEL	0258-66-0070	FAX	0258-660447

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

橋元養蜂の橋元友哉さんは、サラリーマンの息子ですが新規就農者として養蜂を始めました。蜂蜜は年のより収穫が不安定なので加工することで橋元さんを応援しています。5年前に橋元さんと知り合い、結婚式で自分の蜂蜜で醸したミード酒で乾杯することを夢見ていました。ミード酒はヨーロッパではよく飲まれ、ていてハネムーンの語源の語源にもなっています。ヨーロッパではイースト菌で醸しますが、新潟の蜂蜜と日本酒の酵母の技術で、醸してもらえる酒蔵を探すところから始めました。しかし、新潟県内はミード酒を製造するための取材免許(その他醸造酒免許)を持っている蔵がないために、全国に広げて探したところ、埼玉県秩父郡のデュアレートフィールド醸造所を見て、快く協力してもらいました。新潟県産(五泉市を中心)のはつみつ(桜、ケンポナシ)を贅沢に使用しました。蜂蜜は年により天候の影響を強く収穫量が上下します。経営面で安定するためにもミード酒に加工しています。ミード酒は通年での仕込みができます。又、オリジナルラベルに対応可。内容量(瓶の形)もオリジナル化。375mlで800本程度から製造できます。近い将来、ミード酒醸造所(その他醸造酒)を橋元さんと作る計画をしています。

写真

		<p>最近この新潟県産の蜂蜜で醸されたミード酒が話題になっています。県内の醸造所でも販売されている蜂蜜の品質が安定しているため、蜂蜜を使用したミード酒は、味も香りも非常に良いです。蜂蜜は年により天候の影響を強く収穫量が上下します。経営面で安定するためにもミード酒に加工しています。ミード酒は通年での仕込みができます。又、オリジナルラベルに対応可。内容量(瓶の形)もオリジナル化。375mlで800本程度から製造できます。近い将来、ミード酒醸造所(その他醸造酒)を橋元さんと作る計画をしています。</p> <p>アルコール度数19%でドライな味わいのようになり、やわらかな口当たり、喉越しが良く、飲みやすいミード酒です。瓶はガラス製で、蜂蜜の自然な風味が味わえます。</p> <p>アルコール度数19%でドライな味わいのようになり、やわらかな口当たり、喉越しが良く、飲みやすいミード酒です。瓶はガラス製で、蜂蜜の自然な風味が味わえます。</p> <p>① 新潟県産純粋蜂蜜(375ml) ¥3960円 ② <a href="https://www.eco-rice.jp/">https://www.eco-rice.jp/</a></p> <p>002 Meets Products 醸造所 (新潟 やまもと醸造)</p> <p>3400ポイント 蜂蜜が醸製に使用</p>
---	---	--

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有(具体的に)	菌検査、異物検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	重点管理(異物、微生物)、アルコール度数チェック		
	従業員の管理	製造現場、生産現場が安全かつ適切な食品提供し、危害の発生を防止する体制が整っています。		
	施設設備の管理	定期的に外部の業者からのチェック(防虫防鼠)、建物、機械類		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	事務局	連絡先 090-6458-5535
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	損害保険ジャパン、及び、食品リコール保険		

商品特性と取引条件

商 品 名	おぎはら園のぶどうで作ったジャム				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通 年 ( )	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞 味 期 限	2025/10/17	消 費 期 限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	ぶどう(長野県東御市)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595987951019		
内 容 量	140g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,000	税 込 (切 捨) 税 率
1 ケ ー ス あ た り 入 数	10 入 り	保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発 注 リ ー ド タ イ ム	5 日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎ 無 ○ 有		
最 大 ・ 最 小 ケ ー ス 納 品 単 位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最 大 5 最 小 1	ケ ー ス サ イ ズ	縦(㎜) × 横(㎜) × 高 さ(㎜)	重 量(㎏)	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	30代から60代の女性 良質な素材で作られた美味しいものが好きな方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	パンやヨーグルトと一緒に召し上がってください。
商 品 特 徴	自社栽培のぶどうを贅沢に使い、果肉がゴロっと入っているのでぶどう本来の美味しさを感じられます。

商品写真



写真



名称 ぶどうジャム  
 原材料名 ぶどう(長野県東御市産ナガノパープル)、砂糖、  
 澱粉、寒天、レモン果汁


内容量 140g 賞味期限 2025年10月17日  
 保存方法 直射日光を避け常温で保存  
 販売者 萩原健治(おぎはら園)  
 長野県東御市和2027  
 0268-63-5410

製造所 榑高嶺商会 長野県小諸市和田547-21  
 ○開封後は冷蔵庫で10℃以下で保存してください  
 ○栄養成分表示(100g当り)  
 エネルギー183kcal、たんぱく質0.5g、脂質0.1g  
 、炭水化物45.0g、食塩相当量0.01g  
 (この表示値は、目安です)

**アレルギー表示(特定原材料)**  
 ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出展企業名	おぎはら園		
年間売上高	令和5年度1,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和5年度 3名
代表者氏名	荻原 健治		
メッセージ	大切な人に贈り物をしたいとき、お世話になっている方に感謝の気持ちを伝えたいとき、誰かに元気になってもらいたいとき、おぎはら園のぶどうがその気持ちを伝える手段として、一番最初に思いつく存在となれるよう、心を込めてぶどうを育てています。		
ホームページ	<a href="https://www.ogiharaen.com">https://www.ogiharaen.com</a>		
会社所在地	〒 389-0505	長野県東御市和2027番地	
工場等所在地	〒 384-0093	株式会社 高嶺商会 長野県小諸市和田547-21	
担当者	荻原 健治	E-mail	<a href="mailto:ogiharaen@gmail.com">ogiharaen@gmail.com</a>
TEL	0268-63-5410	FAX	0268-63-5410

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

・栽培品目	ぶどう(シャインマスカット、ナガノパープル、クイーンルージュ®、クイーンニーナ、巨峰、安芸クイーンなど)
・栽培面積	120a
・年間収穫量	6,000kg
加工用としてではなく、生食用のぶどうとして手をかけて育てたぶどうを使用して作ったジャムです。	

写真		
		
ぶどう畑	ナガノパープル	クイーンニーナ

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	一般生菌:300以下/g、大腸菌群:陰性、耐熱生菌:300以下/g、黄色ブドウ球菌:陰性、サルモネラ菌:陰性		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料計量 → 調合 → 加熱 → 充填 → 密封 → 殺菌 → 冷却 → 検品 → 箱詰め		
	従業員の管理	食品衛生責任者の講習を受け適切な食品の管理を徹底しています。		
	施設設備の管理	施設設備点検チェックリストに基づき管理しています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	荻原 健治	連絡先 0268-63-5410
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	委託先工場はPL保険加入しています。		

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。



# FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年  
8月2日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	オレゴン産大粒ヘーゼルナッツ(日本国内にて直火焙煎)				
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )	賞味期限/消費期限	賞味期限	180日	消費期限 270日
主原料産地 (漁獲場所等)	米国オレゴン州	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580744050012		
内 容 量	70g	希望小売価格	税抜	¥550	税込(切捨) 税率 8% ¥594
1ケースあたり入数	24	保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	3~4日	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 10 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㎏)	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)    SQF-3 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)    ( <input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 )
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 幼児から60代位まで 男女は問わず
商 品 特 徴	基本的には予め焙煎したナッツをそのまま食して頂く他には、生の状態で提供させて頂くヘーゼルナッツを製菓材料としても幅広く利用して頂きたいと思えます。 日本市場に多く流通しているトルコ産とは違い、大粒でしかも控え目ながら自然な甘みが強いです。

## 商品写真



●名称：ローステッドヘーゼルナッツ  
 ●原材料名：オレゴン州産ヘーゼルナッツ  
 ●原産国名：アメリカ  
 ●賞味期限：表面の下部に記載  
 ●内容量：70g ●保存方法：直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい。  
 ●加工者：オレゴンヘーゼルナッツファーム合同会社 新潟県長岡市学校町3-11-12

栄養成分表示(100gあたり)  
 ●熱量：635kcal ●たんぱく質：14g ●脂質：61g ●炭水化物：18g(糖質3g、食物繊維10g) ●食塩相当量：0g

この表示値は、目安です。

ヘーゼルナッツに含まれる脂質の約9割は、オレイン酸に代表される一価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸です。

WEBSITE  
 4 580744 050036

**アレルギー表示(特定原材料)**  
 ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	オレゴンヘーゼルナッツファーム合同会社		
年 間 売 上 高	8,000,000	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2
代 表 者 氏 名	神保正樹		写真
メ ッ セ ー ジ	現在の日本市場では圧倒的なシェアを誇るトルコ産のヘーゼルナッツとは品種が全く異なるのがオレゴン産のヘーゼルナッツです。弊社では特に大粒でしかも味わいの深いオレゴン産ヘーゼルナッツをより多くの日本の皆様へ食べて頂きたく、殻を剥いた生の状態でのヘーゼルナッツを扱っていて、更にはそれを日本国内で直火焙煎したヘーゼルナッツや、醤油味などの和風の味付けをした製品を近日に発売する予定です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="https://ohflc.jimdofree.com/">https://ohflc.jimdofree.com/</a>		
会 社 所 在 地	〒 940-0041	新潟県長岡市学校町3-11-12 イースタンシャトー312	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	神保正樹	E - m a i l	<a href="mailto:oregonhazelnutsfarms@gmail.com">oregonhazelnutsfarms@gmail.com</a>
T E L	0258-32-3688	F A X	0258-32-3688

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に	生の状態で輸入したのものについては米国のサプライヤーに全幅の信頼をおいていますし、鮮度を保つ意味でも基本的に日本国内では開封せずにそのまま出荷しています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	米国のサプライヤーに一任しています。			
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	神保正樹	連絡先	090-7271-3663
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	加入済み			

# フードメッセ in にいがた2024 FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年  
9 月 20 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	特製しんじょう						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通 年 ( 通 年 )	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	10日	消費期限	-	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	アメリカ産スケトウダラ	JAN コード (13桁もしくは8桁)	必要に応じて取得検討				
内 容 量	130g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥815	税込(切捨) 税率	8%	¥880
1ケースあたり入数	要相談	保 存 温 度 帯	冷蔵				
発 注 リードタイム	10個で5~6日	販 売 エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 要相談 最小 要相談	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)	-
			13.0	5.0	2.0		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 特例小規模事業者であるため、厚生労働省が示すHACCPに準じた管理を実施						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	女性、50代以上の方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	手土産として、お茶請けにも。	
商 品 特 徴	旬の食材を練り込んだ特製しんじょうは、口当たりが良く上品なかまぼこです。自家製すり身と山芋を混ぜ合わせ、柔らかな口当たりに仕上げました。焼いたり、揚げたりしても、また違った味わいをお楽しみいただけます。	

## 商品写真



カニしんじょう

名称 惣菜

原材料名  
スケトウダラ(アメリカ)、スワイカニ、清酒、醤油(大豆・小麦を含む)、みりん、馬鈴薯でん粉、卵、長芋、砂糖

内容量 130g

賞味期限 2024.09.24

保存方法 要冷蔵(10℃以下)

製 造 者 (有)金田屋魚店  
山形県南陽市赤湯758  
TEL 0238-43-2014

栄養成分表示(100g当たり)

熱量: 93kcal / たんぱく質: 12.0g / 脂質: 0.9g / 炭水化物: 9.7g / 食塩相当量: 2.5g (推定値)

**アレルギー表示(特定原材料)**

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input checked="" type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入) ・製品によってはえび、かに ・えび、かに商品と同じラインで製造しています。

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) **承諾**・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 金田屋魚店(金田屋蒲鉾店)		
年間売上高	7,500万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート従業員6名
代表者氏名	皆川 拓海		
メッセージ	金田屋蒲鉾店は、創業約170年の老舗鮮魚店が手掛ける無添加のかまぼこ専門店です。新鮮な白身魚に旬の地場産食材を練り込んだ独自の商品を多種多様に販売しています。		
ホームページ	<a href="https://kanedaya-uoten.jp">https://kanedaya-uoten.jp</a>		
会社所在地	〒 999-2211	山形県南陽市赤湯774	
工場等所在地	〒 999-2211	山形県南陽市赤湯758	
担当者	皆川 拓海	E-mail	<a href="mailto:kanedaya-uoten@outlook.jp">kanedaya-uoten@outlook.jp</a>
TEL	0238-43-2014	FAX	0238-43-6462



■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

すり身製造において、古来からの石うす製造を行っています。添加物を一切使用しないため、品質には自身があります。商品においては、旬の食材や地元の食材との組合せを重視しており、常に商品は変わります。また、調理師2人で製造しており、独自性のある商品作りを心がけています。

 <p>令和●年 社屋完成</p>	 <p>石うす製造</p>	 <p>練り物セット</p>
---	---	---

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	大腸菌類群、亜硝酸根			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程のマニュアルを作成し、手順や温度などの製品管理を行っています。			
	従業員の管理	従業員の健康管理、調理・加工機器具の消毒など衛生管理を徹底しています。			
	施設設備の管理	担当者管理表を用いて徹底している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	皆川 拓海	連絡先	080-1818-0462
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入済み			

# FCP展示会・商談会シート


記入日 2023 年  
 月 日

## 商品特性と取引条件

商品名	<b>ゆずじゅーす</b>				
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )	賞味期限/消費期限	賞味期限	18ヶ月	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	岐阜県関市上之保地区	JANコード (13桁もしくは8桁)	458225920234		
内容量	250g	希望小売価格	税抜	¥250	税込(切替)税率 8% <b>¥270</b>
1ケースあたり入数	24	保存温度帯	常温		
発注リードタイム	要相談		販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有	
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記)	最大	10	最小	1	
認定 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) <span style="float: right;">ぎふクリーン農業認定、農業者認定、県産品認定、県経営革新計画認定</span> <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 岐阜県HACCP認定</small>				

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
	お客様 (性別・年齢など)	お子様からお年寄りの方まで好まれます。
利用シーン (利用方法・おすすりめレシピ)	焼き菓子の材料として利用、サイダーと割って飲むと大変美味しい。	
商品特徴	夏は冷やして、冬はホットでお召し上がりできます。	

## 商品写真



名称	清涼飲料
原材料名	はちみつ(国産産)、ゆず(国産産)/調味料(小麦)
内容量	250g
賞味期限	常温21ヵ月迄
保存方法	直射日光を避け常温保存 (冷やしてよく振ってお飲み下さい)
販売者	かみのほゆず株式会社 岐阜県関市上之保15060
製造所	中京サイنبोटリング協業組合 愛知県北名古屋市中洲町8番地 電話0565-47-2256
製造所	中京サイنبोटリング協業組合 愛知県北名古屋市中洲町8番地 電話0565-21-4501

**アレルギー表示(特定原材料)**  
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。


表示義務有  えび、  かい、  小麦、  そば、  卵  
 乳、  落花生

表示を奨励(任意表示)  
 あわび、  いち、  いか、  いら、  オレンジ、  カシューナッツ  
 キウイフルーツ、  牛肉、  くるみ、  こま、  さけ  
 さば、  大豆、  鶏肉、  パナナ、  豚肉  
 まつたけ、  もも、  やまいも、  りんご、  せらチン

備考  
(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)  
 本製品の製造ラインでは小麦を使用している製品を製造しています。

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾 - 拒否

## 出展企業紹介

出展企業名	<b>農業法人 かみのほゆず株式会社</b>		
年間売上高	3080万	従業員数 (社員○名、パート○名など)	5名
代表者氏名	<b>波多野政廣</b>		
メッセージ	私達は関市上之保地区で栽培期間中は農薬を使用せず丹精込めて育てたゆずを使い、加工品製造を行っております。岐阜県唯一の生産地です。山奥の地域特有な寒暖差が大きくゆずの生育に的した地域です。品種は徳島県に多い木頭のゆずを栽培しており <b>玉が大きく、皮が厚いのが特徴です。また糖度も高い。</b>		
ホームページ	<a href="http://www.kaminohoyuzu.co.jp">www.kaminohoyuzu.co.jp</a>		
会社所在地	〒 501-3601	岐阜県関市上之保15060	
工場所在地	〒 501-3601	岐阜県関市上之保13502	
担当者	波多野政廣	E-mail	<a href="mailto:kaminohoyuzu@ccn.aitai.ne.jp">kaminohoyuzu@ccn.aitai.ne.jp</a>
T E L	0575-47-2256(090-1621-8055)	F A X	0575-47-2249

## 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

※別紙添付(製造標準表)

OEM  
 (製造)愛知県北名古屋市高田寺中外浦8  
 中京サイنبोटリング協業組合

写真

## 品質管理情報(材料部門)

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的)	材料合わせ時・充填時・充填後目視にて検査を行っている				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	材料の検査をし容器の煮沸殺菌(100℃で5分間)、異物混入チェックを行っている				
	従業員の管理	健康管理、衛生基準を習得させての作業の実施				
	施設設備の管理	作業開始前に殺菌消毒・熱湯殺菌を行い、終了後は隅々までの清掃作業器具の点検				
危機管理体制	担当者連絡先	<table border="1" style="font-size: 0.8em; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>担当者名または担当部署名</td> <td>波多野政廣</td> <td>連絡先</td> <td>0575-47-2256</td> </tr> </table>	担当者名または担当部署名	波多野政廣	連絡先	0575-47-2256
	担当者名または担当部署名	波多野政廣	連絡先	0575-47-2256		
危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	お客様からの問合せがあった場合直接連絡を取り対応している(PL保険加入)					

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp>をご覧ください。

# フードメッセ in にいがた2024 FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年  
10 月 22 日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	フルーツコーディアル						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( 通年 )		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	製造日より365日	消費期限	製造日より365日
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	山梨県北杜市		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582200706242			
内 容 量	310ml		希望小売価格	税抜	2,129円	税込(切捨) 税率 8%	2,300円
1ケースあたり入数	12		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	10日(要在庫確認)		販売エリアの制限	●無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	ケースサイズ	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
				25cm	25cm	25cm	4kg
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → (一社)山梨県食品衛生協会						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	手作り食品志向で、国産原材料・国内製造にこだわりのある、上質でお洒落なライフスタイルを楽しまれるコンシューマー。業務用として、ハイクラスホテルやレストランバーなどの飲料利用。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	天然水で割って森の香り漂う、「フレーバーウォーター」。ペリエなど炭酸水で割りミントやライム等を飾り、フレーバーを効かせた「ノンアルコールカクテル」。白州などの高級ウイスキーやスピリッツを加え、ペリーの香を効かせた「ハイボール」や「オリジナルカクテル」。紅茶に足して「フレーバーティー」やミルクを足した「コーディアルミルク」、フロマージュチーズやデザートにかける「フルーツソース」に、そのままかき氷にかける「フレーバーシロップ」など、利用シーンは多彩に広がる。自分だけのオリジナルなコーディアルドリンクで、お洒落で豊かな飲料シーンを創ってみましょう。
商 品 特 徴	「コーディアル」は、英国生まれの希釈タイプの「フレーバー・シロップ」。市場流通は、イギリスやフランスなどほとんどが輸入品で、国内製造のコーディアルは、少ない。清里ジャムでは、『飲むこともできるジャム』として、6次産業化・地産地消に基づく総合化事業計画(農林水産省)の認定を受けて事業化に着手しました。地域の耕作放棄地を再生し、小果樹栽培をスタートさせ、有機肥料を使い農薬不使用で栽培に取り組んでいます。コーディアルは、自然なかたちで果物の味や香り、色等のエキスを抽出する特殊な製法を開発し、商品化に成功しました。香り高く美しいルビー色の「レッドカラント」、深い森の香りの「ブラックカニス」、酸味のある「グズベリー」、和のフレーバー高い「ゆず」、清々しいリンゴの香りの「紅玉」等、ラインナップも豊富。新規性と物語性、地域性をそなえたコーディアルは利用シーンも多彩なお洒落な飲料です。【フルーツコーディアルは、清里ジャムの登録商標です。】

## 商品写真

品名 フルーツコーディアル

レッドカラント(山梨県産) 国産ヒートグラニュー糖

栄養成分表示(100g当たり)(推定値)  
 熱量 439kcal たんぱく質 10g  
 脂質 0.1g 炭水化物 113.2g 食塩相当量 0g  
 内容量 310 賞味期限 2026.8.27  
 保存方法 常温 開封後は8℃以下で保存。

有農薬法人清里ジャム  
 山梨県北杜市高根町清里3545-264  
 電話 0551) 48-3369


**アレルギー表示(特定原材料)**  
 ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> こま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカミアナツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

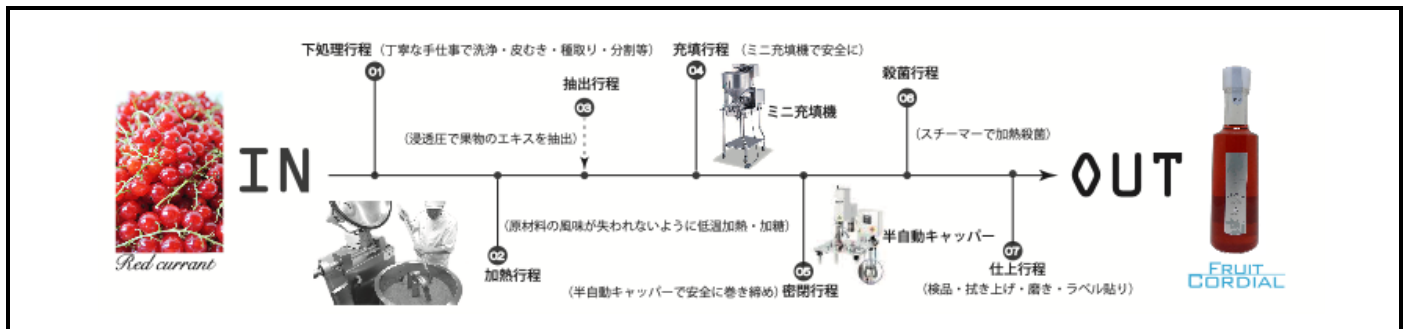
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社農業法人清里ジャム		
年間売上高	3,600万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	7名
代表者氏名	佐野間 芳樹		
メッセージ	<p>2003年、清里ジャムは、ハケ岳を望む清里高原(山梨県北杜市)に、農業と観光の振興、地域特産品の開発を目的に設立されました。自社農園を所有し、山梨県産の優れた果物等の地域資源を活用して、丁寧な手仕事と確かな技術で自然でフルーティーな糖度37度の「超低糖度ジャム」や香り高い「フルーツコーディアル」を創造しています。2009年、耕作放棄地を再生して国産では希少なブラックカシスやレッドカラント等のスモールフルーツ(小果樹)栽培を着手、地域の強みを生かし常に新しい感覚でものづくりをリリースして、「幸せの6次産業化」を目指しています。清里ジャムのステートメントは、「幸せをビンに詰めて」。お客さま、お取引企業さま、農家と私たち作り手、全ての「幸せ」を願って、真心も一緒にビンに詰めて地域の逸品をお届けしています。</p>		
ホームページ	<a href="http://www.kiyosatojam.com">http://www.kiyosatojam.com</a>		
会社所在地	〒407-0301	山梨県北杜市高根町清里3545-264	
工場等所在地	〒407-0301	山梨県北杜市高根町清里3545-264	
担当者	佐野間 芳樹	E-mail	<a href="mailto:info-ki@kiyosatojam.com">info-ki@kiyosatojam.com</a>
T E L	0551-48-3369	F A X	0551-48-3376

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	生菌検査、目視検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業前にミーティングを励行し、原材料の受入、保管、洗浄・下処理、加熱、充填、ビン詰め、仕上げ、ラベル貼り、検品の順に、製造工程が適切に行われたか検証している。(HACCPシステム導入)
	従業員の管理	作業者の健康のチェック。服装や手洗いなど衛生面の管理を徹底し実施している。(HACCPシステム導入)
	施設設備の管理	新規に「充填機」と「キャッパー」を設備投資し、より安全で衛生的な食品の製造が可能となった。建屋及び機械設備の保守点検作業を実施し、清掃マニュアルに従い常に工場内を清潔に管理している。(HACCPシステム導入)
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名      佐野間芳樹      連絡先      0551-48-3369
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

商品名	世界遺産登録記念【佐渡産米粉】大判・小判(冷凍)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( 晩秋 )		賞味期限/消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	新潟佐渡島		JANコード (13桁もしくは8桁)	458982143069			
内容量	大判180g小判60g		希望小売価格	税抜	¥556	税込(切捨) 税率	8% ¥600
1ケースあたり入数	18		保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	5日		販売エリアの制限	●無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	3ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						30.0	40.0 25.0 5.0
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー   ( <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	グルテンフリーに関心の高い方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご家族で	
商品特徴	佐渡ヶ島の世界遺産登録を記念して、デザイン・金型・製造を自社にて企画製造。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

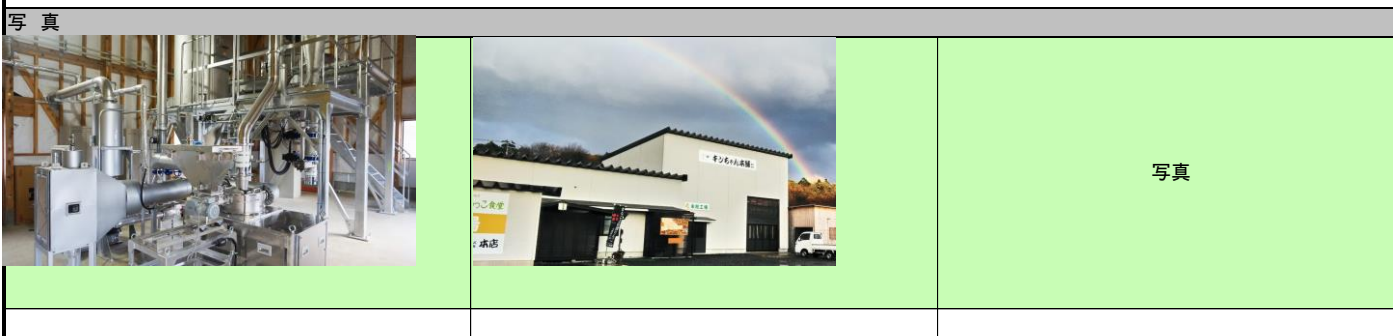


■ 出展企業紹介

出展企業名	キンちゃん本舗株式会社		
年間売上高	3.700万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	12名
代表者氏名	柴原行雄		
メッセージ	<p>独自の強みを作り育てることで厳しい時代も生き残る。佐渡市にいる個人事業主を企業化し、農業を楽しむ若者を集め地域を活性化したいと考える。柴原代表は佐渡市をお客様がまた訪れたいと思える場所にし、日本中に広め更に世界に広めていくことを目指している。著書:「探訪 電気抵抗器をはじめとする高い技術力を武器に、佐渡とともに発展を目指す」国立国会図書館収蔵</p>		
ホームページ	<a href="https://kinchan-honpo.com/">https://kinchan-honpo.com/</a>		
会社所在地	〒 952-0432	新潟県佐渡市大倉谷89	
工場等所在地	〒 952-0434	新潟県佐渡市西三川1333-1	
担当者	猪坂 宗	E - m a i l	<a href="mailto:info@kinchan-honpo.com">info@kinchan-honpo.com</a>
T E L	0259-58-2851	F A X	0259-58-2852

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

佐渡島の世界遺産登録を記念し、佐渡島産の原材料米100%を使用した、おやきを企画。デザイン・焼型を航空宇宙開発技術自社従業員にてつくり、佐渡西三川工場にて製造しました。大判焼には、朱鷺と佐渡島を、小判焼きには、こぶ鯛をモチーフにしています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	1, 原料受入れ重量検査 2, 原料受入れ品質検査 3, 選別検査 4, 焼き上がり後検査 5, 包装後検査 6, ラベル貼り目視検査 7, 出荷前検査 8, 定期食品検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ハサップ管理、製造チェック表管理、作業票管理		
	従業員の管理	食品衛生ハサップに基づく管理		
	施設設備の管理	1工程完了後、分解整備および清掃		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	総務	連絡先 0259-58-2851
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	危機管理組織の組成。食品営業賠償共済加入		

# フードメッセ<sup>in</sup>にいがた2024 FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.3版

## 商品特性と取引条件

商品名	柿酢300ml							
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	製造後18か月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	長野県東御市		JANコード (13桁もしくは8桁)	4589406660200				
内容量	300ml		希望小売価格	税抜	¥1,204	税込(切捨) 税率 8%	¥1,300	
1ケースあたり入数	6本		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	4日		販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	2ケース	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(㎜) × 横(㎜) × 高さ(㎜)	重量(㎏)	
					22.0	16.0	2.0	3.7
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) もろみ製造免許(上田法1-271) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	40代以上の健康に興味のある男女。女性:男性=3:2。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	①柿酢5:ハチミツ1の割合の原液を作り、100%ジュースや、焼酎で割って飲みます。 ②オリーブオイル3:柿酢2、塩で特製ドレッシングに。毎日の野菜にかけてどうぞ。 ③通常の酢と同様に使用していただき、柿と酢の天然の栄養をたっぷりいただけます。	
商品特徴	原材料は近隣で採れた「渋柿」のみ、完全手作りの天然発酵調味料です。師匠である山浦さん指導のもと伝統的な作り方を継承しています。黒酢の3倍のカリウム、ワインの60倍のポリフェノール、強力な抗酸化作用で健康やアンチエイジングに最適です。	

## 商品写真


**アレルギー表示(特定原材料)**  
 ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input checked="" type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ、 <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

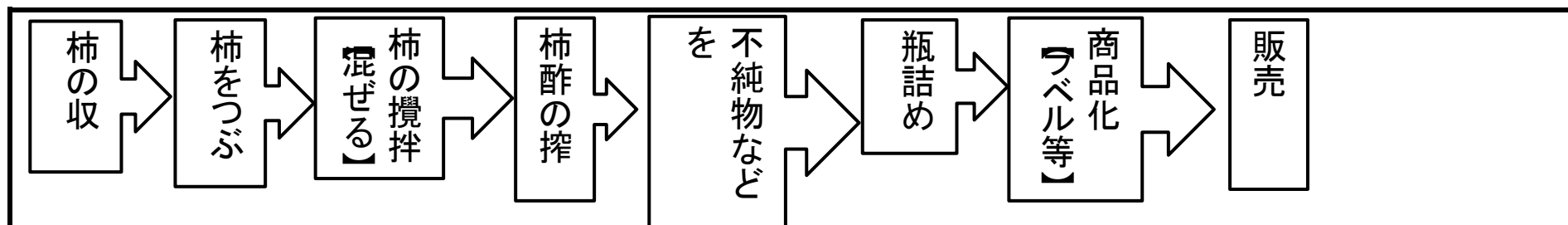
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

○

■ 出展企業紹介

出展企業名	合同会社里山のくらし商店		
年間売上高	令和5年度 350万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	パート4名
代表者氏名	代表社員 松岡容子		
メッセージ	当社は2017年に女性3人で発起、創業以来柿酢の製造を中心に、キッチン営業、ピクルスづくり、蕎麦畑から蕎麦蜂蜜づくりに挑戦し、現在は柿酢づくりに絞りました。地域の食材を地域の方が加工しております。25%の地域貢献、75%の持続可能な事業を掲げており、第2の人生として、高齢の方にもお手伝いいただき、少しでも社会に携わっていただけるような事業にしたいとも考えております。		
ホームページ	<a href="https://satokura.theshop.jp/">https://satokura.theshop.jp/</a>		
会社所在地	〒389-0501	長野県東御市新張925-9	
工場等所在地	〒389-0501	長野県東御市新張925-9(柿酢工房)	
担当者	松岡 容子	E-mail	<a href="mailto:fwnn9284@gmail.com">fwnn9284@gmail.com</a>
TEL	090-3510-4446	FAX	0268(71)0212

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



柿酢は天然の酵母菌の働きにより作られます。渋柿の表面にある酵母の働きを最大限に利用するために洗うことはしません。ほこりを払い、完熟させた渋柿の皮、ヘタ、タネも全て使い、柿酢は100%渋柿だけで作られます。里山の柿酢は昔ながらの人の手による攪拌法で作られます。収穫から1年かけて発酵熟成させた柿酢は、他の果実酢とは一味違った独特のまろやかな酢に仕上がります。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有 → 具体的に	代表自らによる最終目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造記録表に日付、湿度、温度を記録している			
	従業員の管理	マスク、頭巾の装着、手洗いを徹底し、異物混入を防ぐよう徹底している。			
	施設設備の管理	月に2回施設点検を外注し、実施している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	松岡 容子	連絡先	090-3510-4446
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入(SC32814147 )			

# フードメッセ in にいがた2024 FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年  
9 月 27 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名		幸せトマト米粉クッキー					
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )	賞味期限/消費期限	賞味期限	3ヶ月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	新潟県南魚沼市	JAN コード (13桁もしくは8桁)	無し				
内 容 量	40g	希望小売価格	税抜	¥580	税込(切捨) 税率	8%	¥626
1ケースあたり入数	10	保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	14日	販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 6ケース 最小 1ケース	ケースサイズ	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)	
			25.0	200.0	150.0	500.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代以上の身体を気遣う女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめ レシピ等)	グルテンフリーの焼き菓子。当園で生産した米、トマト、新潟県産大豆を使用し、ローズマリーとブラックペパーで風味づけしました。普段のお菓子や、ワインやビールのお供にも。お出かけの際にバックにも入れやすい大きすぎないサイズ感。(やわらか干し芋、幸せトマト米粉クッキー、ケール米粉クッキー、紅はるか米粉クッキーの組み合わせギフト対応)	
商 品 特 徴	自家栽培した米、トマトや新潟県産の大豆を使用。ローズマリーと黒コショウで香りと味にアクセントをつけました	

## 商品写真



名 称	焼き菓子 トマト米粉クッキー
原材料名	米粉(南魚沼市産)、トマト(南魚沼市産)、甜菜糖、米油、大豆、チーズ、アーモンド、黒胡椒、ローズマリー/セルロース、卵白リゾチーム(原材料の一部に乳、大豆、アーモンド含む)
内 容 量	40g 賞味期限 2025.01.07
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
製造者	スマイルフィールド 佐々木大輔 新潟県南魚沼市浦佐6366-1
栄養成分表示(40g 当たり)	熱量 142 kcal たんぱく質 3.5g 脂質 6.5g 炭水化物 18.7g 食塩相当量 0.2g
開封後お早めにお召し上がりください。(推定値)	

 袋

### アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input checked="" type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

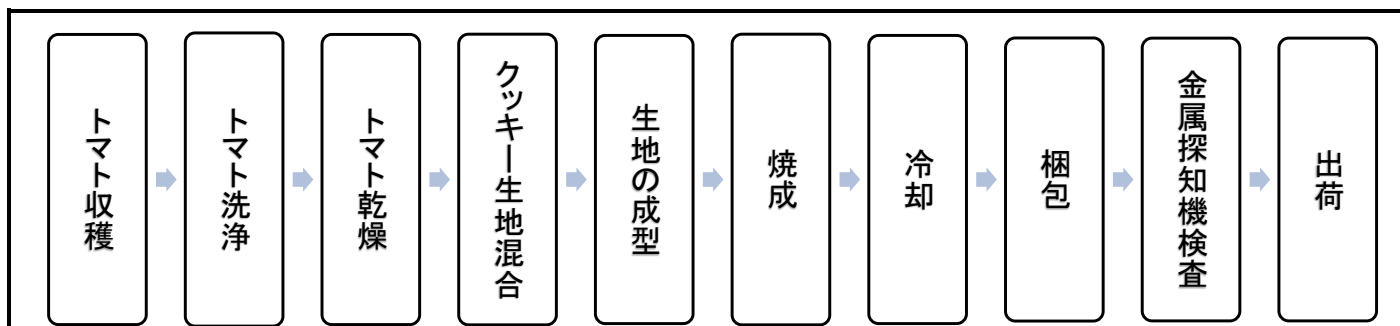
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	スマイルフィールド		
年間売上高	令和5年 300万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	パート3名
代表者氏名	佐々木 大輔		
メッセージ	おいしい野菜を育てること。おいしい野菜を使った加工品を届けること。「おいしいね」の笑顔のために日々野菜と向き合っています。自社の農場で農薬・除草剤を使わず栽培したトマトを旬の時期に収穫し、急速冷凍後、乾燥させクッキーを作りました。安心して安全な地域の美味しい野菜が入ったお菓子を多くの人に届けたいです。		 
ホームページ	<a href="https://www.sasakiyasai.com">https://www.sasakiyasai.com</a>		
会社所在地	〒 949-7302	新潟県南魚沼市浦佐6366-1	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	佐々木 大輔	E-mail	<a href="mailto:self689@yahoo.co.jp">self689@yahoo.co.jp</a>
TEL	090-2488-3323	FAX	無し

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	目視検査(商品品質、包装不良)、金属探知機検査 微生物検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造室にオゾンを噴射し室内を殺菌。衛生管理計画、HACCP計画を基に、製造工程、品質管理を管理、記録		
	従業員の管理	一般衛生管理・作業員の体調管理記録(製造作業日)、衛生管理マニュアルを徹底		
	施設設備の管理	一般衛生管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	佐々木 大輔	連絡先 090-2488-3323
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	HACCP 中小企業PL保険制度加入		

# フードメッセ in にいがた2024 FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年  
9 月 27 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	焼き芋スナック「PAKiPOKi」(パキポキ)							
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )		賞味期限/消費期限	賞味期限	180日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	茨城県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4956087620043				
内 容 量	70g(7袋入)		希望小売価格	税抜	¥917	税込(切捨) 税率 8%	¥990	
1ケースあたり入数	24箱		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	4日(北海道、中国、四国、九州、沖縄、離島を除く)		販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	3ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					32.0	42.0	21.0	3.2
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → HACCPの内容をふまえた衛生管理実施施設の認定書							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) <b>道の駅などのお土産取扱店</b>
お 客 様 (性別・年齢層など)	目にとまりやすいよう鮮やかなパッケージと小分けにして食べきりサイズの商品にしたので、お子さまや若い女性に是非おすすめしたいです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	地場のさつまいもだけで製造、アレルギーのある方やビネガー、アクロバットビューティー等の方や健康を意識する方、自然派志向の方、お子さまのおやつにもおすすめです。 アイスクリームやケーキにトッピングするとアクセントになり、味わいが変わります。ケーキやタルトの下地にも最適です。
商 品 特 徴	焼き芋だけで作った焼菓子です。砂糖や油を加えていないので体に優しくヘルシーなお菓子です。食べるとパキパキと食感が良くさつまいもの自然な甘みが口の中に広がります。SDGsにもこだわり、焼き芋の皮ごと入れたものと皮を取りのぞいたもの、2種類の味を楽しむことができます。また、全国推奨観光土産品やひたちなか市の推奨品として数々の賞をいただいた商品です。

## 商品写真






アレルギー表示(特定原材料)	
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input checked="" type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input checked="" type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input checked="" type="checkbox"/> あわび、 <input checked="" type="checkbox"/> いちじ、 <input checked="" type="checkbox"/> いくら、 <input checked="" type="checkbox"/> オレンジ、 <input checked="" type="checkbox"/> カシューナッツ <input checked="" type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <input checked="" type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input checked="" type="checkbox"/> さけ <input checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input checked="" type="checkbox"/> バナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input checked="" type="checkbox"/> まつたけ、 <input checked="" type="checkbox"/> もも、 <input checked="" type="checkbox"/> やまいも、 <input checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input checked="" type="checkbox"/> ゼラチン、 <input checked="" type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

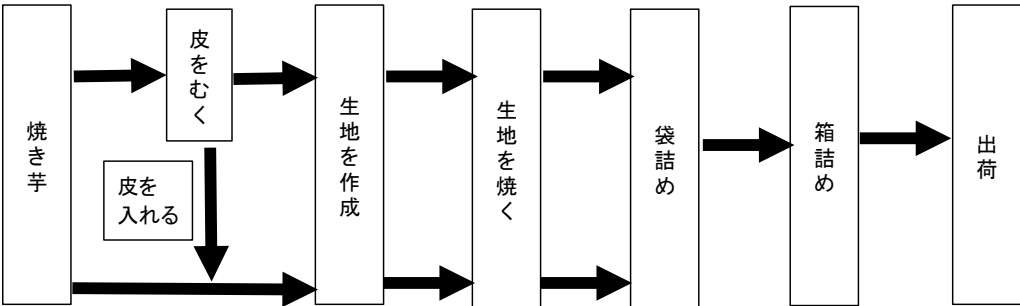
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾  拒否




■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 住谷公商店		
年間売上高	7,800万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	20名(季節労働者含む)
代表者氏名	代表取締役 住谷 まさ美		
メッセージ	<p>創業75年の弊社は茨城県食品衛生協会の「HACCPの内容をふまえた衛生管理」を導入、実践をして認定を受けました。衛生管理、安全性確保の取り組みを「見える化」して消費者の方々に信頼される生産者を目指しています。また、SDGsに取り組み安全な食生活の確保を推進し、地域産業の持続可能な発展に貢献しています。茨城県からも地球にやさしい企業として表賞されました。社会福祉の一環として農福連携にも取り組んでおり、就労支援の方に商品製造の一部を依頼しています。また、地域に貢献できるよう努めております。</p>		
ホームページ	<a href="https://arigatou-imo.com/">https://arigatou-imo.com/</a>		
会社所在地	〒 312-0062	茨城県ひたちなか市高場2343-1	
工場等所在地	〒 312-0062	茨城県ひたちなか市高場3-11-5	
担当者	星野 裕子	E-mail	sumiya-kou@arigatou-gr.com
TEL	029-352-3357	FAX	029-352-2756

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



写真

 <p>採れたさつまいもを焼き芋にします</p>	 <p>生地を作成します</p>	 <p>生地を焼きます</p>
---	---	--

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに基づく製造工程表に従い、安心安全な商品を生産し記録管理している。またコンプライアンスを遵守するようミーティングをおこなっている。		
	従業員の管理	HACCPに基づき自社で作成した衛生チェック表に従い、健康状態及び身だしなみ等のチェックを行い記録している。また、手袋・帽子等はディスポーザブルを使用。衛生等の教育を重点管理している。		
	施設設備の管理	HACCPに沿った施設衛生管理に基づき、生産後は使用した機械等を洗浄後、消毒をおこなっている。また、5S活動を実施して安全で効率的に作業できるような環境を整えている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	品質管理部	連絡先 029-352-3357
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	事故発生時のマニュアルに従い対応する。PL保険は加入済。また、災害対策リスク管理やサイバーリスク管理などのBCPIにも対応できるよう強化している。		

# フードメッセ in にいがた2024 FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年

10月 1日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名		冷凍シャインマスカット					
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 (5月~8月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	2年	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	ぶどう(シャインマスカット 長野県産)	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589731237009				
内 容 量	70g	希望小売価格	税抜	¥340	税込(切捨) 税率 8%	¥367	
1ケースあたり入数	100	保存温度帯	冷凍 ▼				
発注リードタイム	4営業日(土日祝日休み)	販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	1	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					36.0 × 36.0 × 25.0	9.5	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → JFS-B						

ターゲット	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	子育て中の家族、女子大生、20代、30代の女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・暑い時期にコンビニで購入後、そのままアイスとして利用。 ・スーパーマーケットで購入後、自宅の冷蔵庫で食べたいときにいつでもシャインマスカットをアイスとして利用。	
商品特徴	・大人気のシャインマスカットを旬のおいしい時期に急速冷凍しました。1袋70gの食べきりサイズになっていますので、食べたいときに冷蔵庫から出してアイス感覚で召し上がって頂きます。 ・自社農場で収穫したぶどうは最短、当日に急速冷凍します。熟練のスタッフが手作業で一粒一粒検品し品質を確認します。 ・製品は金属探知機、X線異物検査機で検査を行っております。	

## 商品写真



(現 貼付)

### アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。


表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

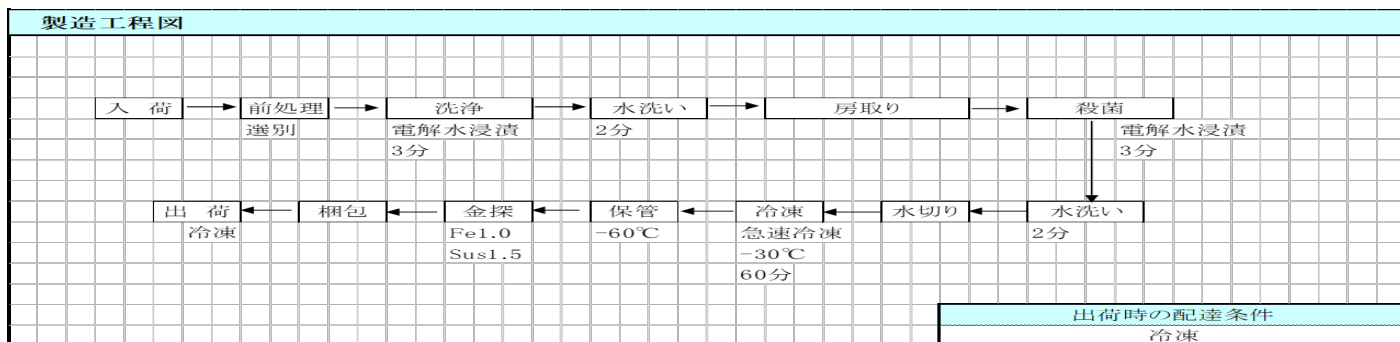
承諾 ・ 拒否



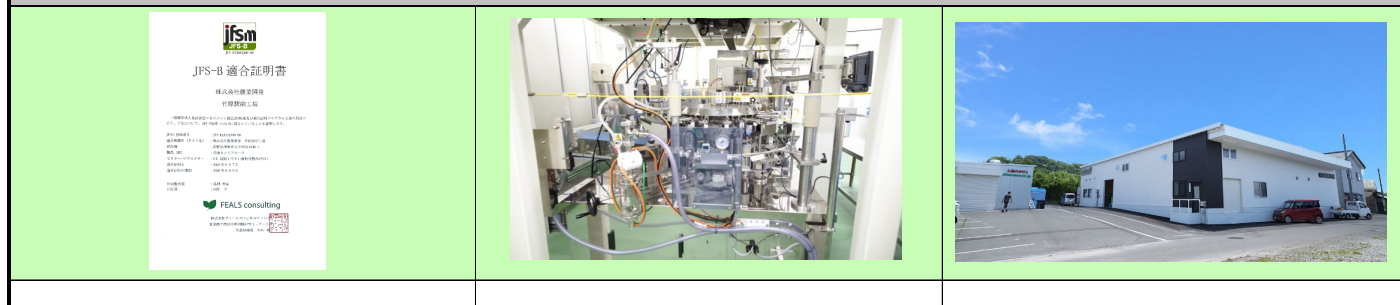
■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社農業開発		
年間売上高	260,000千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	19名
代表者氏名	代表取締役 阿部 貴典		
メッセージ	<p>「食と農の新価値を創造する」を企業理念に掲げ、ぶどうを中心とした農産物の生産販売と果物の冷凍加工を行っている会社です。 7haの農場でシャインマスカットを中心に年間70tの生食用ぶどうを生産し市場に送っています。 冷凍加工では加工用ぶどうを中心に桃や莓など長野県産果物を中心に年間90t程度を食品メーカーへ原料販売しております。 令和4年に新工場が竣工したことで小売店、飲食店向けの冷凍果物の新商品開発も行いました。旬の果物を通年通して味わって頂きたい、ご提供しております。</p>		
ホームページ	<a href="https://nou-kai.co.jp">https://nou-kai.co.jp</a>		
会社所在地	〒 383-0007	長野県中野市竹原141	
工場等所在地	〒 383-0007	長野県中野市竹原1819-1 株式会社農業開発竹原駅前工場	
担当者	阿部 貴典	E-mail	t.abe@adventure-farm.jp
TEL	0269-38-1283	FAX	0269-38-1284

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



写真



■ 品質管理情報

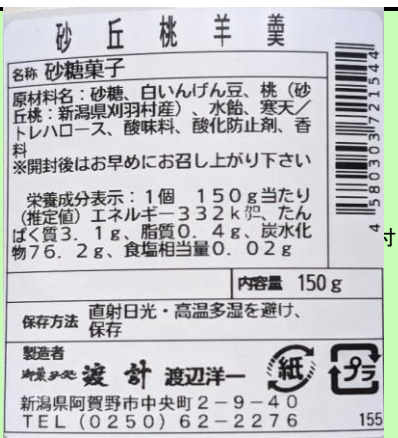
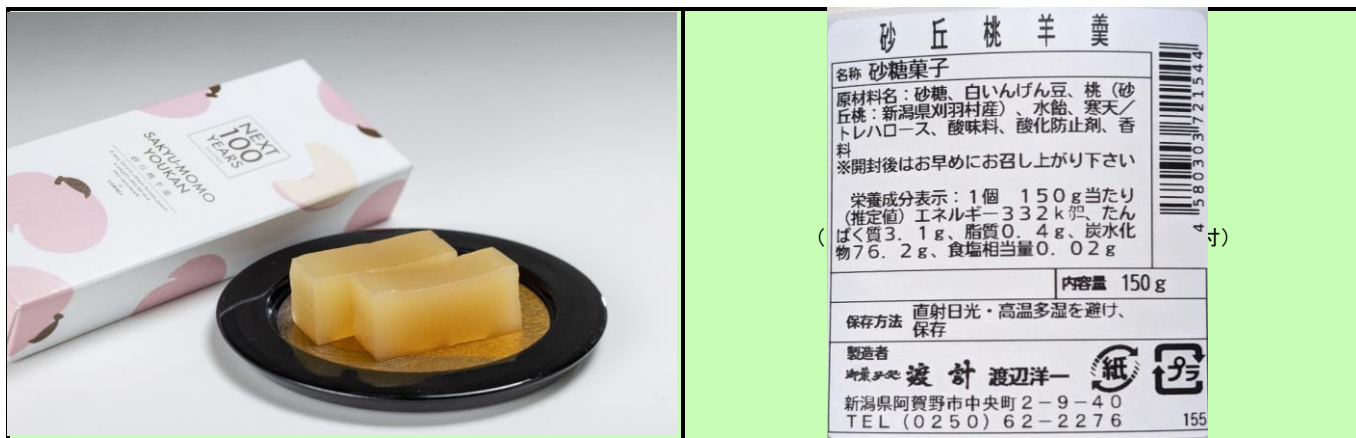
商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	定期的に外部機関へ細菌数、大腸菌の検査を実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造記録、商品個別番号の管理			
	従業員の管理	定期検便検査、日報による記録			
	施設設備の管理	食品衛生協会による巡回			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	阿部 貴典	連絡先	030-3257-1900
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL加入			

商品特性と取引条件

商 品 名	砂丘桃 羊羹							
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )		賞味期限/消費期限	賞味期限	約4カ月	消費期限	4か月	
主原料産地 (漁獲場所等)	新潟県刈羽村		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580303721544				
内 容 量	1個150g		希望小売価格	税抜	¥880	税込(切捨) 税率	8% ¥950	
1ケースあたり入数	1		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	15日		販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	100	最小	50	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					14.6	5.5	2.5	0.3
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー    ( <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢など)	30～50代女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	旅行先のおみやげからちょっとした手土産、お茶菓子にと手軽に手に取れる商品として。	
商品特徴	刈羽村の砂丘地で170年間にわたり栽培されている砂丘桃。砂丘地ならではの甘さと生産量、販売先が限定的であるため幻の桃として大変人気です。その砂丘桃を使って練り上げた羊羹です。フルーティーでさっぱりとした味わいになっております。	

商品写真




アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input checked="" type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) 小麦粉・卵・乳

■ 出展企業紹介

出展企業名	ピーチビレッジファーム株式会社		
年間売上高	令和5年度 2,700万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和6年9月 15人
代表者氏名	代表取締役 飯田 裕樹		
メッセージ	刈羽村の砂丘桃を100年後の人たちをテーマに刈羽村にて砂丘地園芸をしております。変化を恐れず挑戦しつづけることで農業の持続可能な発展を目指しております。		
ホームページ	<a href="http://www.tourinbo.com/">http://www.tourinbo.com/</a>		
会社所在地	〒 945-0307	新潟県刈羽郡刈羽村大字刈羽4278番地5	
工場等所在地	〒		
担当者	飯田 裕樹	E - m a i l	<a href="mailto:h.aida@tourinbo.com">h.aida@tourinbo.com</a>
T E L	0257-45-3211	F A X	0257-45-3211

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

新潟県刈羽村の特産品である「砂丘桃」村の西側の砂丘地帯で栽培されている桃の総称です。その歴史は約170年前の江戸時代末期から始まっています。最盛期には50ヘクタール、栽培農家190戸と刈羽村の一大産業でした。しかし現在では16戸、6ヘクタールほどまでに砂丘桃の生産量は減少しています。また、生産者の高齢化も進み、このままではあと10年もしないうちに砂丘桃は消滅していきます。そんな中私たちは、この刈羽村の特産品である「砂丘桃」を100年後の人にも届けたいと「砂丘桃100年プロジェクト」を立ち上げました。砂丘桃の特徴はなんといってもその甘さ(糖度の高さ)です。砂丘地で栽培していることから雨水がすぐに地下に抜けて糖度が凝集するからとか、砂丘が太陽熱を輻射することからとか、太陽熱が砂を温めることなどいろいろな言い伝えがありますが実際のところはこの砂丘地ならではの独特な甘味の理由はよくわかっていません。そんな「砂丘桃」はここ数年、幻の桃と言われるようになってきています。その理由としては、生産量が少ないうえに販売先も限られている中で周辺地域からはすごく人気があることでそう呼ばれるようになりました。当社では、年間1000箱近くの予約を受け付けていますが今年は約3日間のうちに予約がいっぱいになるという状態です。そんな砂丘桃を味を年間通じて感じたいという思いでこの商品は開発されました。この砂丘桃羊羹は砂丘桃の規格外品をペーストに一次加工を行います。そのペーストを通常の羊羹の製造の工程のあと砂丘桃のペーストを加え風味が飛ばないように加熱を行っています。

写真	写真	
		写真
砂丘桃	一次加工後のペースト	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	原材料である砂丘桃の全数目視検査、糖度検査、質量検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	使用材料の衛生管理、及び製造時の異物混入等を防ぐための目視検査の徹底			
	従業員の管理	作業従事者の衛生管理と体調報告			
	施設設備の管理	機材の定期的なチェック及びメンテナンスによる清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	飯田 裕樹	連絡先	9014355642
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	特になし。問題発生時担当者に連絡をする。			

商品特性と取引条件

商 品 名	THE BEETS DRESSING - かけるビーツ -						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )	賞味期限/消費期限	賞味期限	6か月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	ビーツ(栃木県大田原産)		JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1本 200ml	希望小売価格	税抜	¥880	税込(切捨) 税率 8%	¥950	
1ケースあたり入数	20本	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	10日	販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 200	最小 20	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
				22.0 × 19.0 × 19.0	5.0		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 農薬・化学肥料不使用 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
ターゲット	お 客 様 (性別・年齢層など) ホテル、レストラン、café、健康志向の方、お土産
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	奇跡の野菜や食べる輸血と言われる栄養豊富なビーツを手軽にお召上がり頂けます。 デイップ、温野菜、サラダなどビーツの赤の彩りが食卓を華やかにします。
商品特徴	自家栽培である大田原産茹でビーツを約30パーセント使用したフレンチ系ドレッシングです。 いつでも食べたいときにビーツの高栄養を手軽に食べられるようにドレッシングを作りました。 農薬化学肥料不使用栽培のため美容健康志向の方におすすめです。

商品写真





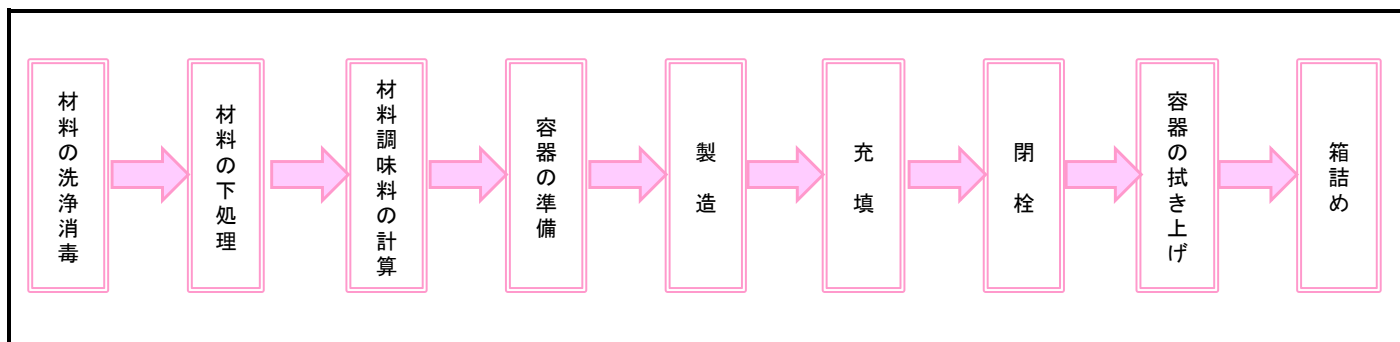
**アレルギー表示(特定原材料)**  
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ、 <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出展企業名	ピンクサラダ		
年間売上高	目標500万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	ヤギ3頭、ニワトリ6羽
代表者氏名	手塚尚美		 <p>化学肥料・農薬不使用 多品目野菜。</p>
メッセージ	<p>生きる = 食べること。 その基本となる農業 という仕事を誇りに感じ ています。</p> <p><a href="https://pinksalad.official.ec/">https://pinksalad.official.ec/</a></p>   <p>@NAOMI_PINKSALAD</p>		
ホームページ	<a href="https://naomipinksalad.wixsite.com/ootawara">https://naomipinksalad.wixsite.com/ootawara</a> こちらからどうぞ→		
会社所在地	〒 324-0023	栃木県大田原市花園315-1	
工場等所在地	〒		
担当者	手塚尚美		E-mail <a href="mailto:naomi.pinksalad@gmail.com">naomi.pinksalad@gmail.com</a>
TEL	090-9974-9129		FAX 0287-28-2402

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	異物混入がないか目視で確認。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	材料の検品、洗浄、消毒をしっかり行い、レシピのミスがないようにしっかりとチェックしながら製造を行う。		
	従業員の管理	定期的な検便検査を行い、健康管理をしっかりとしてもらっている。入室時、作業前、作業中など手洗いの徹底服装などのチェックを行っている。		
	施設設備の管理	毎日の清掃、製造商品が変わるごとの清掃を行っている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	瓶詰工房 Funkypine 松島宏直	連絡先 070-1000-8982
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造記録、生産物賠償責任保険への加入もしている。		

商品特性と取引条件

商 品 名	乾燥きくらげ					
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 (通年)	賞味期限/消費期限	賞味期限	-	消費期限	3年
主原料産地 (漁獲場所等)	山形県南陽市金山	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595986585017			
内 容 量	15g	希望小売価格	税抜	¥350	税込(切捨) 税率 8%	¥378
1ケースあたり入数	10袋	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	3~5営業日	販売エリアの制限	●無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 要相談 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	男女問わず幅広い年齢層の方々にお楽しみいただけます。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	中華料理、和食、洋食(きくらげと卵炒め、味噌汁、佃煮、パスタ等)	
商品特徴	収穫はシーズン三回までにこだわり、自然乾燥、機械乾燥、自然乾燥後機械乾燥を併用しています。また、栽培歴環境整備を自然に近い状況にし、全ての菌床に手散水し、一つ一つのきくらげの生育状況に合わせた散水を行うことにより、肉厚のきくらげ栽培にこだわっています。	

商品写真



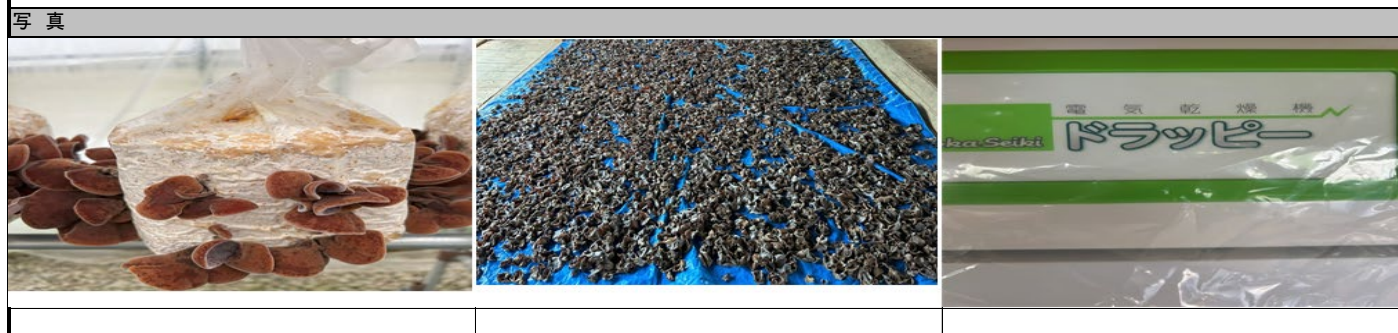
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input checked="" type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)
備 考	

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社ファーク		
年間売上高	令和5年度 800万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	パート社員1名、季節従業員3名
代表者氏名	代表取締役 後藤勝一		
メッセージ	株式会社ファークは山形県南部置賜地方の南陽市にあります。栽培作物は、水稻、露地野菜、さくらんぼ、きのこを栽培しています。中でもきのこ栽培は自然に近い栽培環境、完全無農薬栽培にこだわり、一つ一つ丁寧に栽培管理をしております。食べる人の気持ちになって作物と向き合い、作物と会話をしながら栽培管理をしています。		
ホームページ	-		
会社所在地	〒 992-0471	山形県南陽市金山4794	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	後藤勝一	E-mail	<a href="mailto:sgs453240@outlook.jp">sgs453240@outlook.jp</a>
TEL	0238-45-3240	FAX	0238-45-3240

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

山形県産(置賜地方)広葉樹100%使用の菌床ブロック栽培。  
 現在450菌床栽培。  
 収穫時期は、7月～8月で収穫量は500kg収穫しています。  
 散水は手散水にこだわり、きくらげの大きさ、状態を一つ一つ観察し散水の量を変え、そのきくらげにあった量の水を散水することで、より肉厚なきくらげを栽培しています。  
 乾燥は、自然乾燥、機械乾燥の両方で行い、きくらげにダメージを与えないように乾燥しています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	一般生菌、大腸菌、大腸菌群、サルモネラ菌の菌体検査を行っています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	栽培、生産マニュアルを作成し、作業前に確認徹底しています。			
	従業員の管理	従業員の健康管理、作業着、長靴等の消毒衛生管理の徹底を記録保存し、必ず2名での確認を行い、ミス、安全管理にも徹底しています。			
	施設設備の管理	ハウス内に入室前の服装、消毒の徹底を行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	後藤勝一	連絡先	080-5572-2761
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	菌床ブロックの搬入から栽培管理簿を記録保存しています。(PL保険加入申請中)			

# フードメッセ in にいがた2024 FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	彦坂さん家のコーンスープの素				
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )	賞味期限/消費期限	賞味期限	1年	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	愛知県田原市	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	200g	希望小売価格	税抜	¥650	税込(切捨) 税率 8% ¥702
1ケースあたり入数	5袋以上でお願いしています	保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	3日(発注数によっては10日前後)	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 1 最小 1	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

ターゲット	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	忙しい日々のお父さんお母さんの手抜き料理に、おかずが一品少ないかな、と思った食卓にも。混ぜるだけの簡単調理なのでお手伝いの一環として小さいお子様でも作れます。
商品特徴	牛乳や豆乳と混ぜるだけの簡単調理で洋食屋で食べるようなコーンスープをご自宅で楽しめます。夏場は冷やした牛乳で冷製スープに冬場はレンジで加熱してホッと一息。レトルト食品なので保存食やキャンプご飯にもオススメです。 無添加であるのはもちろんですがコンソメ等の調味料も使わずに作る事で塩味を付けた離乳食を始めた赤ちゃんでも食べる事ができる物を目指しました。他に味を加えずに作るという事はとうもろこし自体の味がしっかりしていないといけません。彦坂さん家のコーンスープの素では田原市のふるさと納税返礼品に認定もされたホクシン自慢の極甘とうもろこしを使う事でその点をクリアする事に成功しました。その結果、一袋に使うとうもろこしの量はなんと1.5~2本！とうもろこしをギュッと濃縮して作っています。

## 商品写真



●名称 スープの素 ●原材料名 とうもろこし(愛知県田原市産)、塩 ●内容量 200g ●賞味期限 2025.8.2 ●殺菌方法 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 ●保存方法 直射日光を避け常温で保存 ●製造者 株式会社 田原観光情報サービスセンター 愛知県田原市東赤石5丁目7-4番地 販売者 愛知県田原市谷藤町御堂81-1 株式会社 ホクシン 彦坂航 電話番号 090-9174-3118 (家で貼付)
栄養成分表示(100gあたり) / エネルギー 101kcal たんぱく質 2.7g 脂質 2.6g 炭水化物 16.8g 食塩相当量 0.45g ※この表示は目安です ※本製品は小麦・卵・大豆・乳・えび・かに・牛肉・豚肉・ごま・りんご・落花生を含む製品と共通の設備で製造しています。 ※開封後は冷蔵庫に入れ、お早めにお召し上がりください。 ※本品はレトルトパウチ食品です。

<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)




■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社ホクシン		
年 間 売 上 高	令和5年度2000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名、パート3名
	取締役 彦坂 航		
メ ッ セ ー ジ	愛知県田原市にある『有限会社ホクシン』では、恵まれた気候と豊富な豊川の水資源、太陽の光を活かし、平均糖度20度以上の極甘とうもろこしや苦みやえぐみを抑えた糖度以上の甘さとうまみを感じられるキャベツの栽培・販売をしています。栽培方法に徹底的にこだわり、小さなお子様からご年配の方まで安心して召し上がっていただけるよう、心を込めて育てています。また子育てや家事など忙しい毎日を送るお母さん、お父さんたちが少しでも楽をできればと思い、加工品の開発にも力を入れています。ホクシンでは食育として「食べる事の意味」「家族との会話の増加」「野菜への興味関心」を目指していきたいと考え、園児たちにトウモロコシの種まきから収穫までを体験してもらっています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="https://hokushin7595.com/">https://hokushin7595.com/</a>		
会 社 所 在 地	〒 441-3412	愛知県田原市谷熊町御堂崎81-1	
工 場 等 所 在 地	〒 441-3412	株式会社田原観光情報サービスセンター 愛知県田原市東赤石5丁目74番地	
担 当 者	彦坂 航		E - m a i l <a href="mailto:hokushin7595@yahoo.co.jp">hokushin7595@yahoo.co.jp</a>
T E L	090-9174-3118		F A X 0531-22-7595

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

ホクシンでは化学肥料の割合を低減し、有機肥料を活用しています。有機肥料はこだわりの牛糞堆肥と籾殻燻炭や、麦飯石を入れて土中の微生物の活動を豊かにし、野菜本来の栄養素を目指しました。元肥にぼかし肥料を使用することで急激な給肥を防ぐことで苦味やえぐ味を低減させ、植物が欲しいタイミングで欲しい成分が吸えるように栽培し健康的で甘い野菜に育ちます。また、光合成量の大きいトウモロコシの特徴を最大限活かせるよう光合成補助の液体肥料をかけたり、高温時には夕方に散水する事でトウモロコシの温度を下げ疑似的に寒暖差を作り、糖度の高いとうもろこしになるように育てています。コーンスープの素にはそんなホクシン自慢の極甘とうもろこしを1袋に贅沢に1.5~2本使い、とうもろこしをギュッと濃縮して作っています。トウモロコシはあえて一度冷凍加工する事で旨味が出やすくなるようにし、無添加であるのはもちろんですがコンソメ等の調味料も使わずに作る事で塩味を付けた離乳食を始めた赤ちゃんでも食べる事ができる物を目指しました。その結果、原材料は「とうもろこし」と「塩」のみ余分な物を入れずに作ることでとうもろこし本来の味を楽しめます。

写 真		写 真	写 真
-----	--	-----	-----

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	一般生菌、大腸菌検査クリア		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造委託先の管理に準ずる		
	従業員の管理	製造委託先の管理に準ずる		
	施設設備の管理	製造委託先の管理に準ずる		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先	
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など			

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年  
10月27日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名		リサトマトケチャップレッド						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )		賞味期限/消費期限	賞味期限	400日	消費期限	1年	
主原料産地 (漁獲場所等)	トマト(高知県)砂糖(鹿児島県)米酢(兵庫県)玉ねぎ(兵庫県)食塩(香川県)にんにく(高知県)香辛料(東南アジア)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4562260800050				
内 容 量	250g		希望小売価格	税抜	¥850	税込(切捨) 税率 8%	¥918	
1ケースあたり入数	20本		保 存 温 度 帯	選択(又は右に記入) ▼				
発注リードタイム	5日		販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記)	最大	350本	最小	20本	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					65.0	65.0	90.0	0.44
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	卵料理に相性が良いので性別・年齢に関係なくご利用されます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	卵との相性が良いのでオムレツやオムライスがお勧め、またピザやパスタのソースとしてもご利用ください。	
商 品 特 徴	糖度7度の桃太郎トマトがベースのうまみ凝縮ケチャップ。生野菜との相性抜群でソースとしてピザやパスタにもお使いください。	

## 商品写真



**名 称** トマトケチャップ

**原材料名** トマト(高知県産)、砂糖、米酢、たまねぎ、食塩、にんにく、香辛料

**内 容 量** 250g

**賞味期限**

**保存方法** 直射日光を避け常温で保存 (貼付)

**販 売 者**  
株式会社 堀KHO「おかざき農園」  
高知県高知市春野町東諸木1445

●開栓後は冷蔵庫に保存し  
早めにご使用ください。


**アレルギー表示(特定原材料)**  
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド (当商品がアレルギー表示を施している場合はこの目を記入)
備 考	

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 堀・おかざき農園		
年間売上高	100百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員10名・パート8名
代表者氏名	岡崎秀仁		
メッセージ	弊社の経営理念は”私たちは美味しい野菜を安定して作り、人々の食と豊かな暮らしに寄与する”です。		
ホームページ	<a href="http://www.okazakinohen.com">www.okazakinohen.com</a>		
会社所在地	〒 781-0315	高知市春野町東諸木1445	
工場等所在地	〒 781-08132	高知市一宮東町1-30-5	
担当者	岡崎秀仁	E-mail	<a href="mailto:okazakinohen-2006@tuba.ocn.ne.jp">okazakinohen-2006@tuba.ocn.ne.jp</a>
TEL	088-854-8982	FAX	088-854-8982

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

製造工程⇒原料受け入れ(期限切れ、異常が無いこと)⇒原料計量(規定の重量で有る事)⇒原料投入⇒加熱、攪拌(規定の温度で有る事、85℃5分)⇒裏漉し(メッシュ1mm、0.6mmのに段階⇒充填・密封⇒ラベル張付け(目視検査、外観チェック)⇒箱詰め⇒出荷

※岡崎農園年間トマト生産量100トンあり、内商品化する為ケンシヨー食品(株)が原料のトマトを買い付け製造。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	高知県食品検査協会		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	毎月の清掃実施記録による(水道水管理簿、呑口洗浄チェック、原料倉庫、製造現場、詰め室、駆除措置)管理実施、		
	従業員の管理	高知県版HACPステージ2に基づく従業員の管理		
	施設設備の管理	製造用機械器具及び品質管理用機械器具の点検及び保守管理記録表にて管理。建物周辺の定期的な清掃他。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	製造部 斉木晃	連絡先 088-845-1050
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	公益社団法人日本食品衛生協会(PL保険加入)加入者NO.140701-009760-6		

# フードメッセ in にいがた2024 FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年  
9 月 24 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	kome co de oyatu 結いの葉							
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	3か月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	米粉(栃木)		JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	1枚		希望小売価格	税抜	¥3,300	税込(切捨)	税率	8% ¥3,564
1ケースあたり入数	10枚		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	10日		販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	20	最小	5	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
						383.0 × 273.0 × 294.0	5.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)	<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <b>つながりのある農泊や小売店</b>
お客様 (性別・年齢層など)	農家民泊花園創を訪れた方や、自然環境や人とのつながり、暮らしに興味のある方。	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	花園創を訪れた際に感じた、先人たちの暮らしの知恵、地域の人の繋がりが、森から作られる水の繋がりを思い出しながら、土産話を語って頂くための焼き菓子。	
商品特徴	自家栽培である米粉を使用したお米の焼き菓子です。姉が米を栽培し、妹が焼き菓子を作っています。姉妹で美しい田園風景を次の代に残すために15年前から始めたお米の焼き菓子です。精米したての米粉を製粉し、その他の材料も地元の農園と提携し、新鮮な農産物を届けて頂いています。全ての材料が顔の見えるもので、焼き菓子を通して、人や地域が繋がりが広がっていくような商品づくりを心がけています。焼き菓子を買ってくださった方が花園創を訪れたいくなるような旅のチケットの役割もあります。新商品、結いの葉に込めた想いは、お米作りは手間がかかる。だから、人が集まって一斉に行う。すると、楽で、何より楽しい。みんなで力を合わせる『結い』という優しく、強い、助け合いの文化が田んぼを介して自然と生まれた。先人たちによって連続と育まれてきたこの素敵な文化を、これからの時代、新しい形で引き継いでいきたい。葉っぱの形には美しい水を作り出してくれる山の木々への畏敬の念をこめました。	

## 商品写真


**アレルギー表示(特定原材料)**  
 ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	momo farm		
年間売上高	22,000,000円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	5名
代表者氏名	西岡智子		
メッセージ	<p>お米農家として代々守り続けてきた田園には、虹の橋も架かります。そんな奇跡のような風景も太陽の光も流れる雲の速さもめぐみの雨も、同じ風景は2度とない事も知りました。15代目として、お米づくりを始め自然の厳しさと向き合う中にもお米作りの楽しさと奥の深さを感じています。そんな田園風景や代々続いてきた農家の暮らしや営みを次の代へ伝えたい。そのために農家民泊「花園創」を作りました。その想いを焼き菓子里に込めて「結いの葉」を作り上げました。</p>		
ホームページ	<a href="https://www.momo-kabaco.com/">https://www.momo-kabaco.com/</a> <a href="https://hanazonosou.jp/about-us">https://hanazonosou.jp/about-us</a>		
会社所在地	〒 324-0023	栃木県大田原市花園1187-1	
工場等所在地	〒		
担当者	西岡智子	E-mail	<a href="mailto:jiyomomo@yahoo.co.jp">jiyomomo@yahoo.co.jp</a>
TEL	090-5119-8171	FAX	0287-28-0685

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

計量

➔

混合

➔

絞り

➔

焼成(オーブン)

➔

仕上げ作業

➔

袋詰め

➔

保管(常温)

➔

出荷(常温)

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	異物混入がないか目視で確認		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	材料の検品、洗浄、消毒をしっかりと行い、レシピのミスがないようにしっかりとチェックしながら製造を行う。		
	従業員の管理	定期的な検便検査を行い、健康管理をしっかりとしてもらっている。入室時、作業前、作業中など手洗いの徹底服装などのチェックを行っている。		
	施設設備の管理	毎日の清掃、製造商品が変わるごとの清掃を行っている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	kabaco 福田優子	連絡先 0287-47-5764
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造記録、生産物賠償責任保険への加入もしている		

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	うるおうジンジャーシロップ						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	20240611	消費期限	20240611
主原料産地 (漁獲場所等)	青みかん(摘果)・白いきくらげ		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	180g		希望小売価格	税抜	¥1,780	税込(切捨) 税率 8%	¥1,922
1ケースあたり入数	12個		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	4から5営業日(3ケース以上要応相談・沖縄除く)		販売エリアの制限	● 無 ○ 有+			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記)	最大	3	最小	1	ケースサイズ(重量)		
					縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)
					220.0	307.0	120.0
重量(φ)	2.5キロ						
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入) → ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) →
ターゲット	お 客 様 (性別・年齢層など) 小学生2人を育てる働く母親。家族全員に安心・安全な食事を提供したいと考え、添加物や保存料のない食品を選び、オーガニックマーケットや自然食品店をよく利用します。健康と環境を大切に作る姿勢が特徴です。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	オフィスでのリフレッシュタイムや、家族・友人との食事、さらには自宅での特別な癒しのひとときに、『うるおうジンジャーシロップ』を選んでいただけます。 このシロップは、ノンアルコールながら特別感のある飲み物として、飲む方の気分をリセットし、心と身体を優しく包み込むような安らぎをもたらす飲み物です。 『うるおうジンジャーシロップ』25gを100~120gの炭酸水で割ることで、簡単にクラフトジンジャーエールを楽しむことができます。また、お子様には、うるおうジンジャーシロップ10ccを100ccの牛乳で割って、クリーミーで美味しい飲み物を楽しむことが可能です。 アルコールをお好みの方には、うるおうジンジャーシロップ10ccと150ccのビールを合わせることで、爽やかにリフレッシュできる新しいビール体験をご提供します。
商品特徴	国際薬膳師の知識を活かし、SDGsに貢献するアップサイクル商品『うるおうジンジャーシロップ』は、品質向上のため、夏の間に間引かれて廃棄される青みかんを市場に出づらな形のものを使い、フードロスの削減を目指しています。 薬膳の理論「酸甘化陰(さんかんかいいん)」に基づいた食材の組み合わせにより、心と身体に潤いをもたすことができます。自然な酸味と甘みの絶妙なバランスが、美容と健康をサポートし、罪悪感なく楽しめる爽やかにスパイシーなクラフトシロップシリーズとしてお楽しみいただけます。 姉妹品として、同じく「酸甘化陰」に基づいた『うるおうクラフトコーラ』もご紹介します。 クラフトシロップで使われなかった、青みかんの皮と一部の果実は、乾燥して薬膳ハーブである大和当帰葉と緑茶とブレンドし、青みかんがもたらすさわやかさが味わえる薬膳茶としてご提供しています。


■ 商品写真

**アレルギー表示(特定原材料)**  
 ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)  承諾 ・  拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	薬膳工房あすごはん		
年間売上高	3.5百万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	0
代表者氏名	原田智子		
メッセージ	<p>薬膳工房あすごはんでは、国際薬膳師・国際薬膳調理師として13年にわたる経験をもとに、多くの参加者の悩みや関心に寄り添ってきました。ファストフードでよく見られるコーラやジンジャーエールといった炭酸飲料は、清涼感があり人気が高い一方で、添加物や着色料を気にする声も多くあります。そんな中、ライフワークとして訪れた神奈川県内の農家さんで、品質向上のために間引かれ廃棄される青みかんの存在を知りました。薬膳の観点からも、この青みかんには特別な価値があることを知っていたため、何とか活用したいと考えました。また、同じ県内の白さくらげ農家さんでも、いびつな形のため市場に出せない白さくらげがあることを知り、これらの素材を組み合わせて新たな価値を生み出すことを確信しました。こうして、飲むことで農家さんを応援し、持続可能な形で生産者と消費者をつなぐ、『うるおうジンジャーエール』と『うるおうクラフトコーラ』が誕生しました。</p> <p>さらに、これらのクラフトシロップ製造後に残る青みかんの皮や一部の果実は、大和当帰葉や緑茶とブレンドし、薬膳茶としてもご提供しています。青みかんの爽やかな香りが楽しめるこのお茶は、無駄を出さない持続可能な取り組みの一環です。</p> <p>私は、「私たちの身体は食べたものでできている」という信念のもと、身近な食材の持つ力を活かし、『食養』をコンセプトに日々の生活に取り入れてもらえるよう発信しています。これからも、地域資源を最大限に活用し、心と身体に優しい製品づくりを目指していきます。</p>		
ホームページ	<a href="https://yakuzenkoubou.com/">https://yakuzenkoubou.com/</a>		
会社所在地	〒1530064	東京都目黒区下目黒4-11-4ルシーダ下目黒1階	
工場等所在地	〒2560801	神奈川県小田原市沼代1215	
担当者	原田智子	E-mail	<a href="mailto:yakuzenkoubou@yahoo.co.jp">yakuzenkoubou@yahoo.co.jp</a>
T E L	090-3069-6767	F A X	

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

<p>当社は、神奈川県内の未活用資源をアップサイクルし、持続可能な生産に取り組んでいます。特別栽培で手間をかけて育てられた温州みかんは、品質向上のため、夏の間に間引かれますが、これらの青みかんは通常廃棄されてしまいます。私たちはこのように、手をかけて育てられながらも廃棄される青みかんや、いびつな形状で市場に出せない白さくらげを、薬膳の知識を活かして唯一無二の製品に再生しています。これにより、これにより、捨てられてしまう食材に新たな特別な価値を見出し、持続可能な食品づくりを実現しています。地元の異なるカテゴリーの生産者との連携を強化し、共に新たな協力体制を構築することで、生産者のモチベーションを高めるだけでなく、遠距離輸送の削減によりエネルギーコストやCO2排出量を大幅に抑え、環境に優しい取り組みを実現しています。</p> <p>県内の食材の短距離仕入れにより、品質保持が向上し、地産地消の推進にも貢献。この持続可能なアプローチは、地域経済の活性化だけでなく、相互の販売ルートを組み合わせた販路拡大にもつながっています。</p> <p>さらに、私たちの製品は薬膳理論「酸甘化陰(さんかんかいいん)」に基づき開発され、自然な酸味と甘味の絶妙なバランスで美容と健康をサポート。通常廃棄される資源を新たな価値として活かし、身体に潤いを与える『うるおうジンジャーシロップ』は、着色料・保存料を使用せず、素材本来の風味を大切にしています。豊かな自然の味わいが広がり、健康を気遣いながらもリフレッシュできる爽快な一杯をお楽しみいただけます。</p> <p>製造は、本製品の原材料である温州みかんを丹精込めて育てる農家が自ら管理する加工場で、国際薬膳調理師である原田が責任を持って行っています。これにより、生産から製造まで一貫して地域内で行われ、地元経済の活性化に寄与しています。HACCPシステムの考え方に基いた厳格な衛生管理を徹底し、安心・安全な製品づくりを実現。原田の薬膳の知識と経験を活かした製造プロセスは、健康効果に配慮した高品質な製品を生み出し、地域資源を最大限に活用することで、地産地消のサイクルを確立しています。次世代に引き継ぐことができる持続可能な開発モデルとして、地域社会に貢献し、環境にも優しい取り組みを実現しています。</p>		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)			<p>当社では、製品の安全性と品質の維持を最優先に考え、食品微生物センターにより成分検査を実施し、一般生菌/大腸菌群/大腸菌/黄色ブドウ球菌/真菌の検査を190日・300日・457日で行うことで製品の品質基準を確実に満たしていることを確認しています。これにより、製品が時間経過とともに安全であることを保証し、長期にわたって安心してご使用いただけることを証明しています。</p>		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	<p>使用する生産者の加工場では、HACCPシステムの考え方に基いた製造をしています。加工の各段階で温度管理を徹底し、特にパック詰め時にはコンプレッサーを使用してキャップしめをし、その後85℃で30分の再加熱処理を行っています。原料入荷→検品→原料混合→加熱→冷却→充填(コンプレッサーを使用)→殺菌(85℃で30分間の再加熱処理)→冷却→包装→出荷。この過程はすべて国際薬膳調理師の原田が立ち合いのもと実施され、安定した品質を確保しています。</p>				
	従業員の管理	<p>使用する生産者の加工場では、HACCPシステムの考え方に基いた手洗い・消毒の徹底や衛生着と加工場の専用靴の着用が義務付けられており、加工場に入室する従業員のその時の健康チェックを行っています。製造エリアへの立ち入りは厳格に管理され、食品安全基準の厳守を徹底しています。</p>				
	施設設備の管理	<p>手洗いや消毒の徹底、衛生服と専用靴の着用、作業場への立ち入り制限を厳守し、製造環境の清潔さを確保しています。また、加工場内は定温管理されており、製品の品質保持に万全を期しています。さらに、毎日行われる設備点検と清掃により、衛生基準の維持に努め、常に安心・安全な製品を提供できる環境を整えています。</p>				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	原田智子	連絡先	090-3069-6767	
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	<p>生産過程におけるトラブルや製品不具合の発生に備え、生産物賠償責任保険(PL保険)に加入し、万が一の場合でもお客様への迅速かつ十分な補償体制を整えています。この保険加入により、予期せぬ事態にも対応できる体制を確立しており、お客様に安心してご使用いただける製品をお届けすることが可能です。定期的に衛生管理研修を行うことで、従業員の意識と知識のバージョンアップをしています。</p>				

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。